

2006.1.5

≡どこでも食品衛生掲示板≡

冬場の食中毒に注意しましょう！

この冬は、例年になく雪が多く寒さが厳しくなっています。
このような時は外出が少なくなり、暖かな室内で過ごすことが多くなります。

また、ノロウイルスによる食中毒が多く発生する時期です。
寒いからと安心しないで食品の取り扱いには注意しましょう。

次のポイントに注意しましょう。

- 古くなった食品は食べないようにしましょう
部屋の中は暖かく、室温で置いておいた食品は夏と同様、いたみやすいものです。長い間室温で保存するような作り置きはせず、作ったら早めに食べましょう。
- 賞味期限などの表示をよく見ましょう
賞味・消費期限に注意して、期限内に食べましょう。
期限を過ぎてしまった食品は、思い切って捨てましょう。
- 手をよく洗いましょう
冬場に多い食中毒には「ノロウイルス」というウイルスが原因で発生するものがあります。感染すると風邪のような症状をおこします。予防のためには、調理、食事の前、トイレに行った後などに石けんを使って、ていねいに手を洗うことが大切です。
- 加熱する料理は中心まで十分に火を通して食べましょう

★もし、おう吐、下痢、発熱などの症状で具合が悪と思ったら、早めに医師の診察を受けましょう。

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁衛生部食品環境課

(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp)

・最寄りの保健所食品衛生相談窓口